91 477 1373/04

GB
Cookers with gas oven and electric oven

FR-BE
Cuisinières avec four à gaz et électrique

NL-BE
Fornuizen met gasoven en elektrische oven

DE-BE
Herde mit Gasbackofen und Elektrobackofen

Dimensions
Dimensions
Afmetingen
Abmessungen
60 x 50 - 60 x 60 - 80 x 50 - 80 x 55

Instructions for use
Instructions d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanweisung



Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur la couverture du mode d'emploi et sur l'appareil.

IMPORTANT

Cette appareil est très facile à utiliser. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, lire attentivement cette notice et suivre toutes les instructions avant de le mettre en marche; elle fournit des indications sur l'installation, l'utilisation et l'entretien, donne des conseils utiles et attire l'attention de l'utilisateur sur des points importants pour sa sécurité.

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié en suivant les instructions du constructeur.
Le constructeur ne peût pas être considéré responsable des préjudices causés aux personnes et aux choses par une installation mal faite.

Ne pas laisser les composants de l'emballage: clous, mousse de polystyrène, feuillard, etc.. à la portée des enfants.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement s'il est correctement relié à une très bonne mise à la terre. Vérifier cette condition et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation par un professionnel qualifié.

Sur certains modèles, des composants pourraient être protégés par une pellicule adhésive plastifiée. Enlever toutes les protections avant l'installation.

L'appareil doit servir uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (par exemple le chauffage de locaux) doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, contrôler que les boutons de commande des brûleurs à gaz soient en position zéro (éteint).

Règles fondamentales à observer pour l'utilisation d'un appareil électrique:
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour enlever la fiche de la prise de courant.

Pendant et après l'utilisation du four, le verre extérieur de la porte est chaud: ne pas laisser les enfants s'en approcher.

Pendant le fonctionnement du gril les parties intérieures du four deviennent très chaudes; pour éviter tout inconvénient ne pas laisser les enfants s'approcher du four.

Avant le premier allumage du four, le chauffer à la température de 200°C pour une durée suffisante à brûler les éventuels résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.

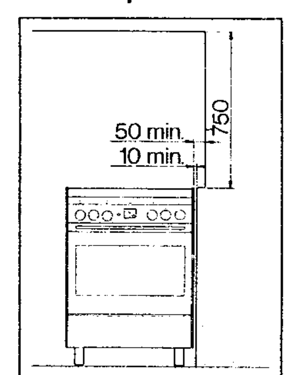
Avant le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil ou éteindre l'interrupteur général de l'installation.

En cas de panne, d'anomalie ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, fermer le robinet du gaz sans essayer de le réparer soi-même. Les réparations qui ne sont pas faites correctement sont très dangereuses. S'adresser au Service Après-Vente.

Pour un fonctionnement correct des appareils à gaz, il faut un changement d'air régulier dans la pièce où ils sont installés. Vérifier si les conditions requises sont respectées (se reporter au paragraphe "ventilation de la pièce").

Important - L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204** - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- **Règlement Sanitaire Départemental**
Pour les appareils raccordés au réseau électrique:
- **Norme NF C 15 -100** - Installations électriques à basse tension - Règles.

Mise en place



Protection contre l'incendie:
Cet appareil peut être installé isolé ou incastré entr deux meubles. L'appareil a le degré de protection contre les échauffements excessifs de type X et peut être placé près de parois dont la hauteur ne dépasse pas le plan de travail (une distance minimum de **10** mm est conseillée). S'il doit se trouver près de meubles en colonne, laisser un espace minimum de **50** mm. De plus, vérifier que, du plan supérieur à un éventuel plan horizontal (étagère ou autre) fixé au-dessus de l'appareil, il reste une distance minimum de **750** mm. La paroi arrière et les surfaces adjacentes doivent résister à des surtempératures de **65**°C en plus de celle ambiante.

Ventilation de la pièce

Attention - Cet appareil doit être installé et peut fonctionner uniquement dans des locaux ventilés de façon permanente selon les normes en vigueur. Pour le bon fonctionnement de l'appareil à gaz il est indispensable que, dans la pièce, l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse arriver de façon naturelle directement par des ouvertures pratiquées sur des parois extérieures.
Les ouvertures doivent permettre un passage d'air de 2 m^3/h par kW de puissance gaz de l'appareil.

Evacuation des produits de la combustion

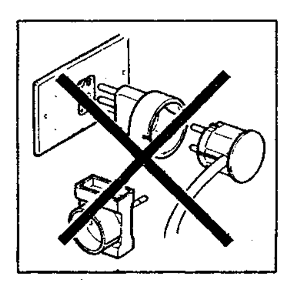
Dans la pièce, il faut prévoir un système d'évacuation des fumées de la combustion vers l'extérieur: des hottes seront directement reliées à des conduits de fumée ou à l'extérieur.
S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un électroventilateur devra être placé sur une paroi ou sur une fenêtre donnant sur l'extérieur.

Branchement électrique

S'assurer que le voltage et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette des caractéristiques (visible en ouvrant la porte inférieure ou derrière l'appareil).
Il est indispensable d'effectuer le raccordement à la terre de l'appareil. Pour ce motif, la fiche qui doit être connectée au câble d'alimentation et la prise à laquelle l'appareil est branché devront être du même type (conformes aux normes CEI). Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre.

Notre Société décline toute responsabilité en cas d'accident matériel ou corporel consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

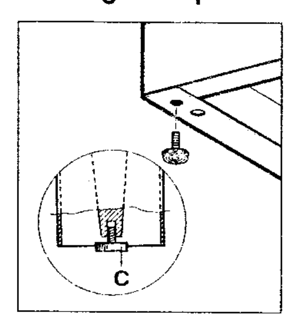
Au moment de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire avec distance d'ouverture entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm. placé dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil.



Important - Si l'on doit remplacer le câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (câble de 3 x 1,5) ou 2,5 mm² sur les modèles avec barbecue et l'extrémité du câble qui va à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car il pourraient provoquer des échauffements ou des incendies.

Montage des pieds



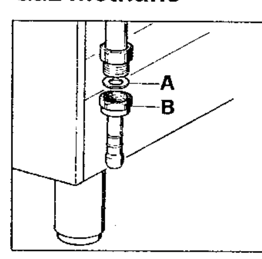
Prendre les quatre pieds qui se trouvent dans le sachet en plastique, à l'intérieur du four. Introduire la partie filetée des pieds dans les trous appropriés sur le fond de l'appareil. Tourner la partie inférieure pour une mise de niveau facile et un alignement parfait avec les autres meubles.

Les modèles avec pieds carrés fixes ont un pied réglable (arrière droit): pour une mise de niveau précise, tourner la partie intérieure «**C**».

Branchement avec tube souple

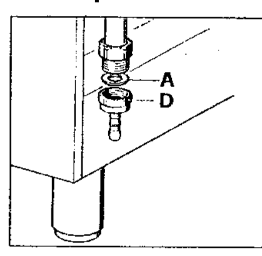
ATTENTION: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "**Important**".

Gaz méthane



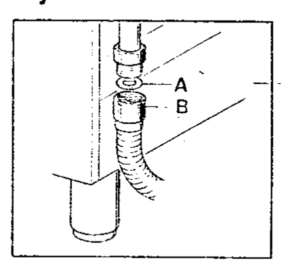
Utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102.
Visser l'embout «**B**» à l'extremité du tuyau de l'appareil eu interposant le joiu d'étaincheité «**A**», enfiler avec soin le tube souple et fixer le tube à l'embout avec des colliers de securité.
Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.

Gaz liquide



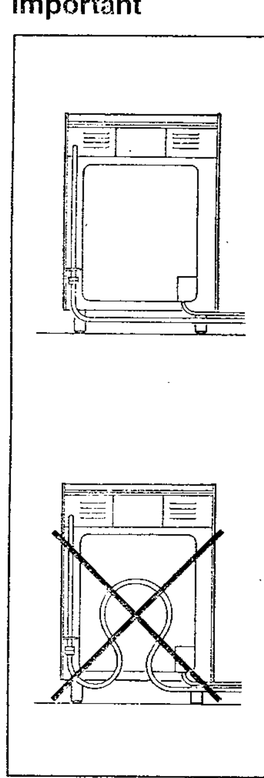
Utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à la Norme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110.
Visser l'embout «**D**» à l'extremité du tuyau de l'appareil en interposant le joint d'étaincheité «**A**», enfiler avec soin le tube souple et fixer le tube à l'embout avec des colliers de securité.
Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé ou si le tube est visitable sur toute la longueur.

Branchement avec tuyau flexible



Le raccordement au gaz peut être fait avec un tuyau flexible en caoutchouc (Norme NFD36-100, NFD36-103 pour gaz méthane; Norme XPD36-112 pour gaz liquide) ou avec un tuyau flexible métallique (Norme NFD36-121 pour gaz méthane; Norme NFD36-125 pour gaz liquide). Si l'on utilise un tuyau flexible en caoutchouc, observer les prescriptions reportées dans le paragraphe 'Important'. Le tuyau flexible «**B**» doit être branché directement à l'extremité du tuyau de l'appareil, en interposant le joint d'étaincheité «**A**». Le raccord sur l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle.

Important



Quand on effectue le raccordement au réseau du gaz avec un tube souple ou un tuyau flexible spécial, utiliser uniquement les types conformes aux normes en vigueurs. Le diamètre intérieur du tuyau doit être:
8 mm pour GAZ LIQUIDE
13 mm pour GAZ METHANE.
En montant le tuyau ou tube, s'assurer qu'il entre parfaitement aux extrémités puis le fixer avec 2 colliers de serrage conformes aux normes en vigueurs.
- Le tuyau ou tube ne doit pas avoir une longueur supérieure à 1,5 m.
- Il doit être fixé à l'embout avec des colliers de sécurité.
- On doit pouvoir le contrôler facilement sur toute sa longueur.
- En aucun point de son parcours il ne doit être en contact avec des parties chaudes (50° maxi.).
- Il ne doit être soumis à aucun effort de traction ou de torsion et ne doit pas présenter de coudes serrés ou d'étranglements.
- Il ne doit jamais entrer en contact avec des corps coupants, des arêtes aiguës ou similaires.
- En cas de fuites, ne pas réparer le tuyau ou tube mais le remplacer par un neuf. De plus, vérifier que les dates limites d'utilisation reportées sur le tuyau ne soient pas dépassées.

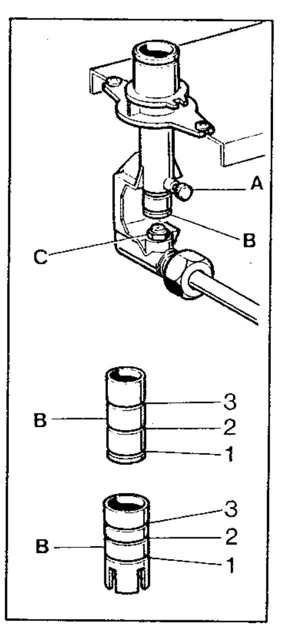
A la fin de l'installation, contrôler l'étanchéité en utilisant de l'eau savonneuse. (SURTOUT PAS DE FLAMMES).

Quand l'appareil est installé entre les meubles, ne pas utiliser un tuyau en caoutchouc mais un tuyau flexible en acier à paroi continue.

Adaptation aux différents types de gaz

La table de cuisson a été essayée en usine au **gaz naturel** G 20 à une pression de 20 mbar; si elle doit fonctionner avec d'autres types de gaz (**gaz butane-propane**), remplacer les injecteurs des brûleurs et régler l'air primaire. Effectuer les opérations suivantes.

Réglage des brûleurs de la table de cuisson

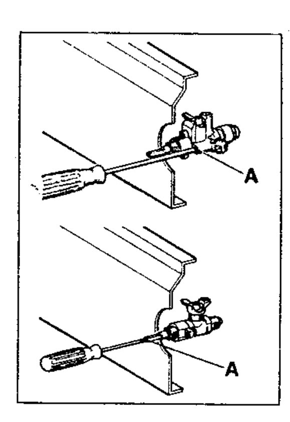


- Débrancher la prise de courant;
- Enlever le couvercle de son logement;
- Oter les grilles, les brûleurs, les deux patins en caoutchouc pour l'appui du couvercle et dévisser les vis placées à l'intérieur pour retirer les profils latéraux;
- Relever la table en la soulevant par l'avant.

Remplacer les injecteurs et régler l'air primaire
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm et les remplacer par ceux appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau «Caractéristiques des brûleurs»).
- Dévisser la vis «**A**», faire glisser le régulateur d'air «**B**» sur le cran correspondant (voir «Réglage de l'air des brûleurs de la table»).
- Bloquer le régulateur d'air en serrant la vis «**A**».
- Positionner provisoirement les brûleurs sur leurs supports. Vérifier que les couronnes soient placées correctement dans leurs logements avec les chapeaux respectifs et régler le minimum.

Réglage de l'air des brûleurs de la table

Brûleur	G20	G30-G31
Auxiliaire (petit)	3	2
Semi-rapide (moyen)	3	2
Rapide (grand)	2	2
Ultra-rapide (triple couronne)	3	1

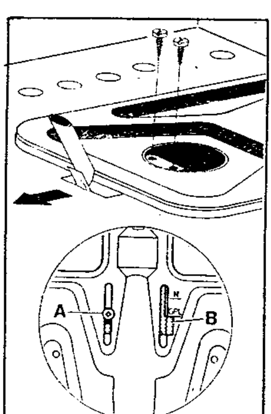


Réglage du minimum

- Retirer avec les mains la manette correspondant au brûleur.
- Dévisser de deux tours le by-pass «**A**» placé à l'intérieur ou à côté de la petite tige selon les modèles.
- Tourner le robinet dans la position de débit minimal et agir sur le by-pass «**A**» en réglant la flamme au minimum.
  Si l'appareil est prévu pour le fonctionnement au gaz liquide, visser à fond le by-pass «**A**» jusqu'à l'arrêt.
- Remonter la manette et tourner rapidement du maximum au minimum: la flamme ne doit pas s'éteindre.

Réglage du brûleur de four

(Seulement pour les modèles avec four à gaz)
Pour le réglage des brûleurs de four, opérer par l'intérieur du four de la façon suivante:

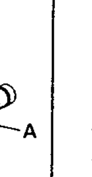


Remplacer l'injecteur et régler l'air primaire

- Enlever la lèchefrite, la grille, les glissières latérales et la sole.
- Démonter le brûleur en dévissant les deux vis et l'ôter vers l'avant.
- Dévisser l'injecteur avec une clé à tube de 13 mm et le remplacer par celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau «Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs»).
- Dévisser la vis «**A**» d'un demi-tour et faire glisser la soupape «**B**» jusqu'au cran correspondant au gaz utilisé (N: gaz méthane, GPL: gaz liquide).
- Bloquer la soupape «**B**» en serrant la vis «**A**» .



Réglage du minimum



Le thermostat du four est équipé d'un by-pass pour le minimum, visible en démontant la manette.
En changeant le type de gaz, il faut remplacer le by-pass comme suit:
- Démonter le bandeau de commandes en dévissant les vis.
- Dévisser avec un tournevis le by-pass «**A**» et l'enlever de son logement avec une pincette.
- Monter le by-pass (en équipement) en le vissant à fond.



Tableau des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

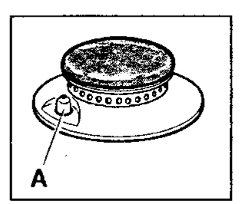
BRULEUR	Puissance thermique nominale (kW)	Puissance réduite (W)	Gaz méthane G20			Gaz liquide G30 - G31			
			Ø injecteur 1/100 mm	by-pass (mm)	Débit l/h 15°C G 20 20 mbar	Ø injecteur 1/100 mm	by-pass (mm)	Débit g/h 15°C G 30 28 mbar	Débit g/h 15°C G 31 37 mbar
Auxiliaire (petit)	1,1	360	77	–	105	53	0,30	80	79
Semi-rapide (moyen)	1,65	360	93	–	157	62	0,30	120	118
Rapide (grand)	3,0	750	128	–	286	85	0,45	213	214
Ultra-rapide (triple couronne)	3,3	1400	142	–	343	93	0,65	261	257
Four 43 L	3,19	–	130	72	304	87	0,45	232	228
Four 72 L	4,5	–	161	72	429	106	0,51	327	321

Bandeau de commandes

Tous les organes de commande et de contrôle sont réunis sur le bandeau de commandes (voir les dessins de la dernière page)

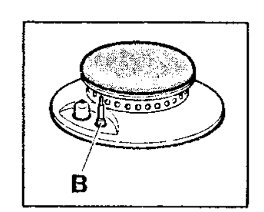
1 - Manette du brûleur à gaz et/ou de la plaque électrique
2 - Manette du thermostat (four à gaz)
3 - Manette de l'éclairage + gril (four à gaz)
4 - Manette du thermostat (four statique et ventilé)
5 - Manette des fonctions (four électrique)
6 - Manette des fonctions (four ventilé)
7 - Voyant du gril
8 - Voyant du thermostat du four
9 - Manette de la minuterie
10 - Horloge et minuterie
11 - Horloge + minuterie avec fin de cuisson
12 - Bouton d'allumage des brûleurs de la table
13 - Bouton d'éclairage du four
14 - Bouton de la résistance gril
15 - Bouton du moteur du tournebroche
16 - Bouton d'éclairage du four et du moteur du tournebroche
17 - Manette doseur d'énergie résistance gril

Manette des brûleurs à gaz (1)



En correspondance de chaque manette, un cercle plein indique le brûleur allumé; il est à allumage électronique et est reconnaissable par la bougie placée à côté du brûleur. Pour l'allumer, tourner la manette correspondante dans le sens anti-horaire sur la position de grande flamme et simultanément presser la manette (ou le bouton d'allumage 12 selon les modèles) jusqu'à ce qu'il s'allume. Pour la position de petiteflamme, tourner encore la manette jusqu'à l'arrêt.
Chaque brûleur peut fonctionner à des puissances intermédiaires; régler la flamme entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et le zéro.
Pour éteindre les feux gaz, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à la position zéro (•).

Allumage des brûleurs avec thermocouples de sécurité



(seulement sur certains modèles)
Répéter les opérations décrites ci-dessus; quand le brûleur est allumé attendre quelques secondes en tenant la manette pressée pour permettre au thermocouple de chauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne quand on lâche la manette parce que le thermocouple n'était pas assez chaud. Répéter l'opération.
Si, pour des causes accidentelles, les brûleurs s'éteignent, après vingt secondes environ intervient le thermocouple de sécurité qui coupe le gaz, même avec le robinet ouvert.

Manette du thermostat (2)

(seulement sur les modèles avec four à gaz)
Elle permet de sélectionner la température du four la plus indiquée pour les aliments à cuire, d'un minimum de **155**°C à un maximum de **275**°C.
Le réglage est progressif; par conséquent, toutes les valeurs intermédiaires peuvent être utilisées.
La température est maintenue constante par le thermostat.
Attention: sur certains modèles, la numérotation est progressive de 1 à 8. Ci-dessous la gamme complète des températures correspondantes:

1	2	3	4	5	6	7	8
155°	165°	175°	195°	220°	235°	255°	275°

Manette éclairage four + gril (3)

(seulement sur les modèles avec four à gaz)
Elle permet de sélectionner individuellement les deux positions.
En tournant la manette dans le sens anti-horaire sur le symbole ☼ , l'ampoule à l'intérieur du four s'allume pour contrôler la cuisson sans ouvrir la porte.
En tournant dans le sens horaire sur le symbole ⊞ , l'ampoule s'allume ainsi que la résistance supérieure et le moteur du tournebroche (seulement sur les modèles prévus).
Le voyant (7) à la droite de la manette reste allumé pendant tout le fonctionnement.

Manette du thermostat (4)

(seulement sur les modèles avec four électrique statique et ventilé)
Elle permet de sélectionner la température du four la plus indiquée pour les aliments à cuire, d'un minimum de **50**°C à un maximum de **250**° C.
Le réglage est progressif; par conséquent, toutes les positions intermédiaires peuvent être utilisées.
La température sera maintenue constante par le thermostat.
De plus, à la fin de la rotation, la position ▾▾▾▾ de température maximale est conseillée pour les cuissons au gril.

Manette des fonctions (5)

(seulement sur les modèles avec four électrique statique)
Elle permet de sélectionner, en tournant dans les deux sens, les différents systèmes de chauffage:

- Le four est éteint
- L'ampoule du four est allumée
- Elément chauffant supérieur et inférieur
- Elément chauffant supérieur
- Elément chauffant inférieur
- Elément gril
- Elément gril + moteur du tournebroche

Manette des fonctions (6)

(seulement sur les modèles avec four électrique ventilé)
Elle permet de sélectionner, en tournant dans les deux sens, les différents systèmes de chauffage:

- Le four est éteint
- L'ampoule du four est allumée
- Elément chauffant supérieur et inférieur
- Elément gril
- Elément gril + air
- Elément inférieur + air
- Fonctionnement à air chaud ou décongélation

Voyant du gril (7)

(seulement sur le four à gaz)
Il s'allume à la mise en marche de l'élément chauffant supérieur du gril.

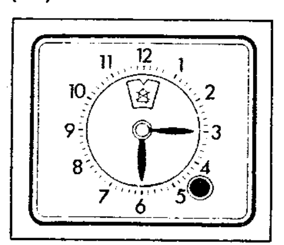
Voyant du thermostat du four (8)

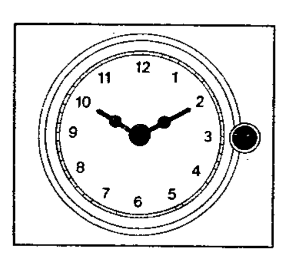
(seulement sur le four électrique et ventilé)
Il reste allumé jusqu'à ce que la température, sélectionnée précédemment, n'a pas été atteinte; ensuite, il s'allume et s'éteint pour indiquer le maintien constant de la température du four.

Manette de la minuterie (9)

(seulement sur certains modèles)
Charger la sonnerie en tournant la manette dans le sens horaire; faire coïncider l'index avec le chiffre correspondant aux minutes désirées (60 minutes maxi).
Le réglage est progressif; par conséquent, toutes les zones intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Horloge et minuterie (10)

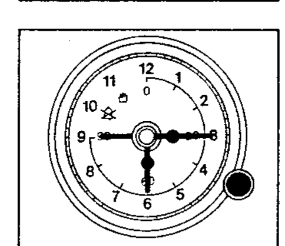




(seulement sur certains modèles)
Réglage de l'heure
Pour la mise au point de l'heure exacte, presser et tourner le petit bouton dans le sens horaire.

Minuterie (seulement sur les modèles prévus)
Tourner le petit bouton dans le sens horaire, sans presser, sélectionner le temps désiré (50 minutes maxi.) en faisant coïncider la fenêtre avec les minutes désirées.
A la fin du temps sélectionné, un signal sonore se met en marche; pour l'éteindre, tourner le petit bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que la fenêtre coïncide avec le symbole 🔕.

Horloge + minuterie avec fin de cuisson (11)



(seulement sur certains modèles)
Réglage de l'heure
Pour la mise au point de l'heure exacte, presser et tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire.

Minuterie avec fin de cuisson
Tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire sans presser, positionner l'aiguille sur le symbole ✋, le four est prêt pour fonctionner manuellement sans limitation de temps.

Pour utiliser la minuterie avec fin de cuisson, tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire, sans presser, en sélectionnant le temps désiré (90 minutes maxi).
A la fin de la cuisson, le temps programmé étant écoulé, le four s'éteint automatiquement et le signal sonore se met en marche; pour l'éteindre, tourner le petit bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que l'aiguille coïncide avec le symbole 🔕.

Bouton d'allumage des brûleurs (12)
(seulement sur certains modèles)
Pour allumer les brûleurs de la table, presser et tourner la manette de commande du brûleur choisi et simultanément presser le bouton d'allumage.

Bouton de l'éclairage intérieur (13)
(seulement sur certains modèles)
En le pressant, l'ampoule s'allume à l'intérieur du four pour faciliter le contrôle de la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Bouton de la résistance du gril (14)
(seulement sur certains modèles)
En le pressant, la résistance voûte placée à l'intérieur du four s'allume.

Bouton du moteur du tournebroche (15)
(seulement sur certains modèles)
En le pressant, le moteur du tournebroche se met en marche.

Bouton de l'éclairage intérieur et du tournebroche (16)
(seulement sur certains modèles)
En le pressant, la résistance voûte et l'ampoule placées à l'intérieur du four s'allument.

Doseur d'énergie de la résistance du gril (17)
(seulement sur certains modèles)
Plus on tourne la manette vers le maximum, plus l'allumage de la résistance sera fréquent, ainsi la chaleur nécessaire à la cuisson du type d'aliment est constante. Le réglage est progressif.

Manette de la plaque électrique (1)
(seulement sur certains modèles)
L'appareil peut être équipé d'une plaque électrique rapide (reconnaissable à une pastille rouge au centre) réglable par un commutateur à 6 positions; position 1: minimum, position 6: maximum.
Le fonctionnement est mis en évidence par l'allumage du voyant placé sur le bandeau de commandes.

Programmateur électronique

(seulement sur certains modèles)

Le programmateur du four permet d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique. Vous pouvez donc sortir tranquillement de chez vous et trouver à votre retour les aliments cuits à point et prêts pour être servis à table; de plus, il est muni d'une horloge et d'une minuterie avec signal sonore.

Ci-dessous nous illustrons les fonctions des touches et des symboles sur le cadran que vous devrez connaître avant d'utiliser le programmateur.

1. Touche minuterie
2. Touche durée de la cuisson
3. Touche fin de cuisson
4. Touche décroissement comptage sur le cadran −
5. Touche incrémentation comptage sur le cadran +
6. Cadran symbole (**A**) cuissons automatiques
7. Cadran symbole ( ) cuissons manuelles ou début cuissons automatiques
8. Cadran symbole ( ) selection minuterie

Important: après le branchement électrique ou après une panne de courant, le cadran clignote en indiquant 0.00, à ce point, régler l'heure du jour.

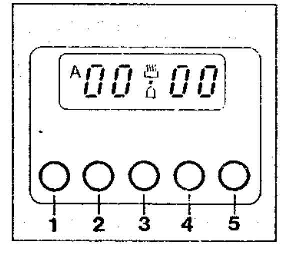
Réglage de l'heure

Après le branchement électrique le cadran clignote en indiquant **0.00**.

Appuyer sur les touches (**2** et **3**), le cadran se fixe.

Appuyer sur la touche + (ou la touche –), on avance (et/ou on recule) d'une minute à chaque pression, jusqu'à quand on obtient l'heure du jour et le symbole ( ).

Cuisson semi-automatique



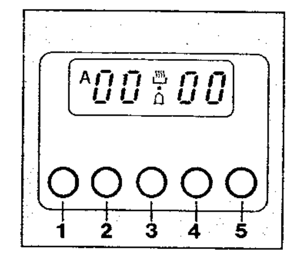
Mode de réglage du programmateur pour éteindre le four automatiquement (DUREE DE CUISSON).
Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.
Appuyer sur la touche (**2**); sur le cadran apparaît **0.00** fixe: la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche –), pour régler la durée.
Relâcher la touche (**2**); sur le cadran on peut lire l'heure du jour avec les symboles (**A** e), à ce point le compte programmé de la cuisson commence.
A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes); pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur les touches (**2** et **3**). Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole ( ); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.
NOTA - Pendant la cuisson, appuyer sur la touche (**3**); sur le cadran apparaît le temps de cuisson restant.

Cuisson automatique

Mode de réglage du programmateur pour allumer et éteindre le four automatiquement (DUREE ET FIN DE CUISSON).
Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.
Appuyer sur la touche (**2**); sur le cadran apparaît **0.00** fixe: la maintenir enforcée et agir sur la touche + (ou la touche –), pour régler la durée.
Appuyer sur la touche (**3**); sur le cadran apparaît la somme de l'heure et de la durée de cuisson; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + pour régler l'heure de fin de cuisson.
Relâcher la touche (**3**); sur le cadran on peut lire l'heure et le symbole (**A**), en attendant l'heure de début de cuisson.
A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes): pour arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur les touches (**2** et **3**). Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole ( ); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.

NOTA - Pendant la programmation, en appuyant sur les touches (**3**) ou (**2**), sur le cadran apparaît le temps restant ou la fin de la cuisson introduite précédemment.

Minuterie



Le programmateur peut être utilisé comme minuterie sans interrompre le fonctionnement du four.
Appuyer sur la touche (**1**), sur le cadran apparaît **0.00** fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + ou – pour régler les minutes fixées.

Relâcher la touche (**1**), sur l'écran apparaît l'heure et s'allume le symbole 🔔 ; le comptage des minutes commence.

A la fin du temps fixé le symbole 🔔 disparaît du cadran et simultanément un signal sonore intermittent (durée 7 minutes) se met en marche: pour l'arrêter, appuyer sur les touches (**2** et **3**).
En appuyant sur la touche (**1**), sur le cadran apparaît le temps manquant décroissant.

Correction/ effacement

Les données introduites peuvent être corrigées en appuyant sur la touche qui correspond à la fonction et, en même temps, la touche + ou –.

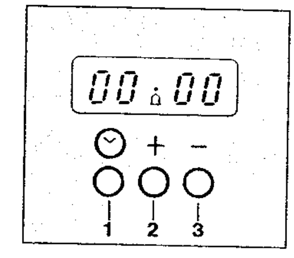
L'effacement se fait sur la valeur **0.00**.
Quand un programme est introduit, arriver à zéro avec la touche + ou –. Maintenir enfoncée la touche de la fonction à effacer; le programme introduit est annulé.

L'effacement de la durée de la cuisson entraîne celui de la fin de la cuisson et vice versa.

L'introduction ou la correction de valeurs incohérentes sont empêchées logiquement (ex. une fin de cuisson en contraste avec la durée, c'est-à-dire qui ne la contient pas).

REMARQUE: Le signal acoustique final peut être réglé en 3 tonalités, en appuyant sur la touche (**4**) quand il est activé.

Minuterie électronique



(seulement sur certains modèles)

Réglage de l'heure

Après le branchement électrique ou une panne de courant, l'afficheur clignote en indiquant **0.00**. A ce point, régler l'heure du jour.

Presser la touche «**1**» .

Presser la touche «**2**» (ou la touche **3**). A chaque pression on fait avancer (et/ou reculer) d'une seconde jusqu'à ce que l'heure du jour apparaisse.

N.B. - Cette fonction reste active 7 secondes après la dernière opération.

Minuterie

Presser la touche «**2**», sur l'afficheur apparaît le symbole 🔔.

Presser la touche «**2**» (ou la touche **3**). A chaque pression on fait avancer (et/ou reculer) de 10 secondes jusqu'à obtenir les minutes fixées.

A la fin du temps fixé, une sonnerie se met en marche (durée 7 minutes): pour l'éteindre, presser la touche «**2**» .

Le temps maximum programmable est de 99 minutes.

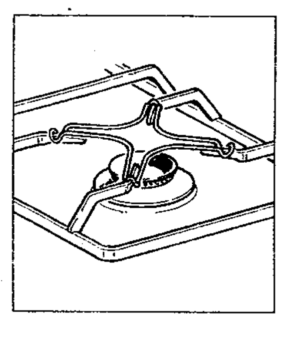
En pressant les touches «**2**» et «**3**» simultanément, on annule la programmation.

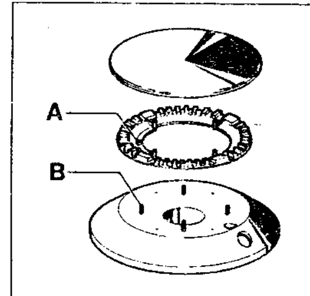
N.B. - Le signal sonore peut être réglé en trois tonalités en pressant la touche «**3**» quand l'afficheur montre l'heure du jour.

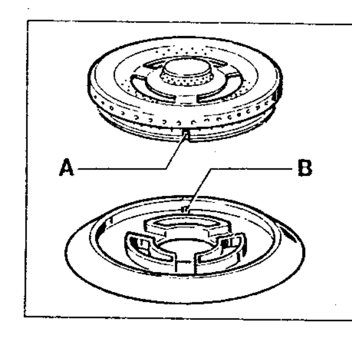
Grille réductrice

La petite grille fournie en équipement peut être utilisée sur le brûleur auxiliaire pour y poser les petits récipients.

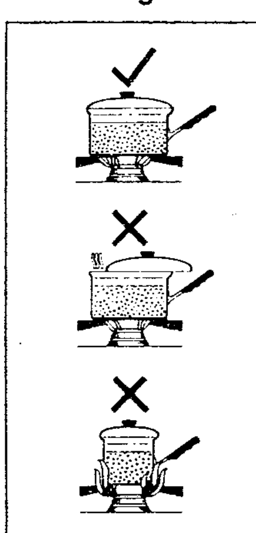
Attention! Avant d'allumer les brûleurs à gaz, vérifier que les couronnes soient positionnées correctement avec les chapeaux correspondants.
Le pivot «**B**» doit entrer dans le cran «**A**».







Conseils pour l'utilisation des brûleurs à gaz



Pour obtenir le rendement maximum des brûleurs avec une consommation minimum de gaz, suivre les conseils ci-dessous:

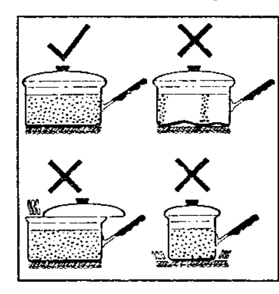
- s'assurer que les couronnes et les chapeaux soient positionnés correctement;
- utiliser des récipients proportionnés au diamètre des brûleurs afin d'éviter que les flammes débordent du fond des récipients;
- toujours couvrir les récipients avec un couvercle;
- au moment de l'ébullition, réduire la flamme juste pour garder l'ébullition;
- si les flammes du brûleurs s'éteignent accidentellement, fermer la manette de commande et ne pas retenter l'allumage immédiatement mais attendre 1 minute au moins.
- **Faire très attention quand on utilise des graisses ou des huiles pour la cuisson, car celles-ci peuvent s'enflammer quand elles sont très chaudes.**



Tableau des diamètres des récipients à fond lisse

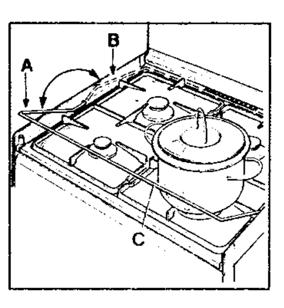
Brûleur	Diamètre des récipients en cm
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	16 - 20
Rapide	22 - 26
Ultra-rapide	28 - 34

Conseils pour l'utilisation des plaques électriques



(seulement sur les modèles prévus)
Pour obtenir un bon rendement et une longue durée des plaques, utiliser uniquement des récipients adaptés à la cuisson sur les plaques électriques c'est-à-dire avec fond renforcé et parfaitement plat. Le récipient doit avoir le diamètre égal ou légèrement supérieur à la plaque sur laquelle il doit être posé, mais jamais inférieur.
On peut utiliser des casseroles ou des plats en pyrex, toujours avec le fond parfaitement plat.
Eviter que les liquides en ébullition débordent des casseroles et coulent sur les plaques.
Ne jamais laisser les plaques allumées sans récipient ou avec un récipient vide.

Dispositif «Baby Guard» - Barre antichute



(seulement sur les modèles prévus)
Cet accessoire installé sur les tables de cuisson est un dispositif de sécurité pour éviter le basculement des casseroles contenant des liquides bouillants placées sur les brûleurs avant. Il est particulièrement recommandé en présence d'enfants.
La barre est opportunément profilée, avec charnières latérales.
Une simple rotation suffit pour le mettre en position «**A**» quand on utilise des récipients sur les brûleurs avant ou en position «**B**» si on ne les utilise pas.

Couvercle en verre

Important - Sur les modèles avec couvercle, ne pas fermer celui-ci quand les brûleurs ou la plaque électrique sont allumés ou encore chauds pour éviter de l'endommager.

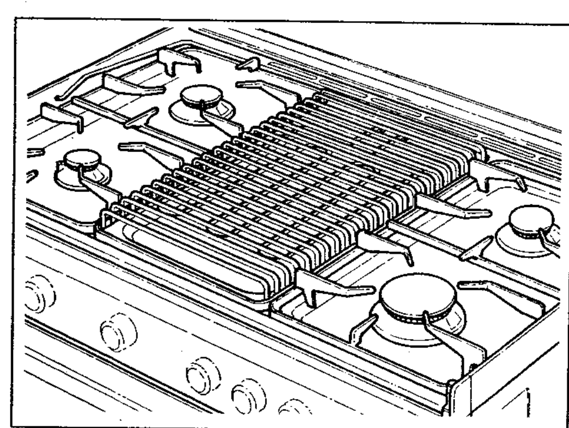
Barbecue

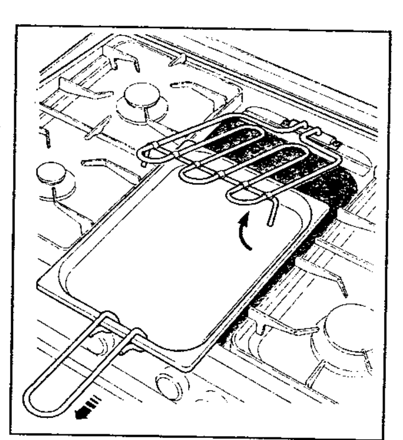
(seulement sur les modèles prévus)

Avant l'utilisation - Verser 1/4 de litre d'eau dans le bac placé sous la résistance, cela permet de limiter les dégagements de fumée et les giclées de graisse qui peuvent salir la table de cuisson.

Utilisation - La résistance électrique du BARBECUE est commandée par un doseur d'énergie «**A**». Plus on tourne la manette vers le maximum plus l'allumage de la résistance est fréquent, ainsi la chaleur nécessaire pour la cuisson du mets est constante. Le réglage est progressif. La fréquence d'allumage aura des intervalles plus ou moins longs selon la position de la manette en fonction des besoins de cuisson. Le voyant «**B**» allumé indique la mise en température; quand la puissance choisie est atteinte, il s'éteint. Le voyant s'allume et s'éteint plus ou moins fréquemment ce qui indique le maintien de la puissance.

Entretien - Le nettoyage du BARBECUE est plus facile quand celui-ci est encore tiède. Enlever la grille, soulever la résistance par l'avant et avec la poignée fournie enlever le bac.
Nettoyer à la main avec de l'eau chaude et un détersif normal pour la vaisselle ou même en lave-vaisselle.
Remonter le barbecue sur la table de cuisson parfaitement sèche.



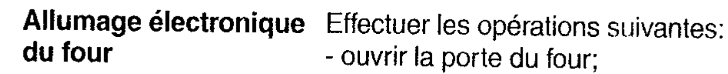




Allumage manuel du four

Le brûleur est muni d'un thermocouple de sécurité qui coupe la sortie de gaz dans les cas suivants:
- si la flamme s'éteint accidentellement
- s'il y a une panne de courant.

Allumage du four à gaz avec thermocouple de sécurité:
- ouvrir la porte (enlever la lèchefrite qui se trouve dans le gradin-support inférieur);
- approcher une flamme au trou d'allumage sur la sole du four et simultanément presser à fond la manette du thermostat; la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à la température désirée; regarder à travers les deux fentes sur la sole du four pour voir si le four s'est allumé; tenir pressée la manette pour 5-7 secondes au moins pour que le thermocouple de sécurité s'active;
- en lâchant la manette, la flamme du brûleur doit rester allumée; dans le cas contraire, répéter l'allumage.



Allumage électronique du four

Effectuer les opérations suivantes:
- ouvrir la porte du four;
- tourner la manette du four dans le sens anti-horaire sur la température désirée;
- presser la manette pour allumer et attendre 5-7 secondes au moins avant de la lâcher pour que le thermocouple de sécurité s'active.

Remarques

- Après l'allumage du four, attendre 2 minutes environ avant de fermer la porte.
- Ne pas fermer la porte trop vite et ne pas la claquer.
- Contrôler, avec la porte fermée, le fonctionnement parfait du brûleur.
Dans ce but il est conseillé, si la lèchefrite est dans le gradin-support inférieur, de la positionner à fin de course.
- Pendant l'utilisation du four, laisser le couvercle de la table de cuisson ouvert.

Préliminaires

Si, au cours du fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, la laisser ouverte le moins possible pour que la température du four ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.
Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes la tenir semi-ouverte (5-6 cm env.) puis l'ouvrir complètement.

Cuissons au four

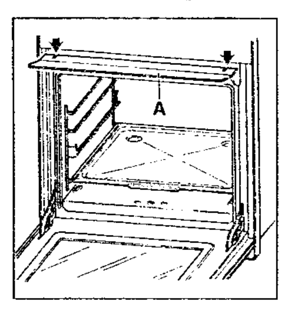
Pour une cuisson correcte, préchauffer le four de 10 à 15 minutes selon la température désirée. Enfourner les mets à cuire et observer la cuisson à travers la vitre.
Le four contient les accessoires nécessaires pour la cuisson: grille et lèchefrite.
La lèchefrite émaillée sert pour les rôtis de grandes dimensions (poulets, boeuf, veau, porc), gigots et autres viandes.
Le four à gaz est indiqué pour la cuisson sur un seul niveau. Utiliser des plats à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

Tableau des cuissons

Temps de cuisson indicatifs de quelques aliments qui pourront varier selon les goûts de l'utilisateur.

Viandes	
Porc, veau	185 - 215°C
Roast-beef, poulet petit	215 - 260°C
Poulet gros	185 - 215°C
Gibier	215 - 260°C
Poisson grillé	195 - 215°C
Poisson au four	185 - 215°C
Desserts	
Gâteaux aux amandes	165°C
Tartes	175 - 195°C
Petits gâteaux, biscuits	185 - 215°C
Tartes basses	195 - 215°C
Tartes aux fruits, flans	195 - 215°C

Cuissons au gril



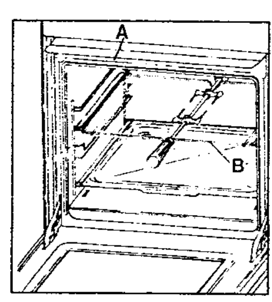
Préchauffer le four 5 minutes.
La résistance du gril s'allume, selon les modèles, en effectuant les opérations suivantes:
- presser le bouton (14);
- tourner la manette (3);
- tourner le doseur d'énergie (17).

Pendant la cuisson laisser la porte du four ouverte pour la sortie des vapeurs et appliquer la protection «A» pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.
Préparer les mets à cuire sur la grille et introduire celle-ci dans le four à la hauteur désirée, généralement en haut. Enfiler la lèchefrite dans le gradin au-dessous pour recueillir les graisses pendant la cuisson.
Temps de cuisson indicatifs de quelques aliments qui pourront varier selon les goûts de l'utilisateur.

Qualité des aliments	
Côtes d'agneau	12 - 15 minutes
Côtes de veau	8 - 10 minutes
Foie	10 - 12 minutes
Filet de boeuf	25 - 30 minutes
Coeur de veau	12 - 15 minutes
1/2 poulet	20 - 25 minutes
Filet de poisson	12 - 15 minutes
Tomates farcies	10 - 12 minutes

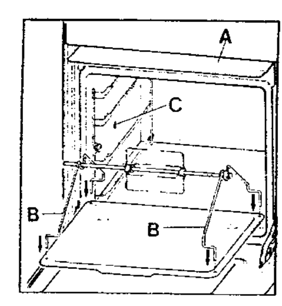
Attention - Certains modèles sont équipés d'un dispositif qui empêche d'allumer la résistance du gril pendant le fonctionnement du four à gaz.

Cuissons au tournebroche



(seulement sur les modèles prévus)
Pendant la cuisson laisser la porte du four ouverte pour la sortie des vapeurs et appliquer la protection «**A**» pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.
Enfiler le support «**B**» dans le troisième gradin en partant du bas, préparer la tige du tournebroche avec les mets à cuire et la poser dans les logements centraux du support «**B**»; pousser pour que la tige entre dans le trou du moteur du tournebroche placé sur la paroi arrière.
Enfiler la lèchefrite émaillée dans le premier gradin en partant du bas (elle recevra les jus et les graisses qui dégouttent de la viande). Dévisser la poignée en plastique pour éviter qu'elle ne chauffe.
Le four s'allume, selon les modèles, en effectuant les opérations suivantes:
- tourner la manette (3)
- presser le bouton (16) et tourner le doseur d'énergie (17).

Cuisson au tournebroche dans le maxifour

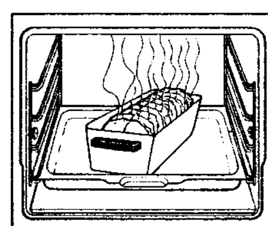


(seulement sur les modèles prévus)
Pendant la cuisson laisser la porte du four ouverte pour la sortie des vapeurs et appliquer la protection «**A**» pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.
Monter les deux supports «**B**» sur la lèchefrite et préparer la tige de la broche avec les aliments à cuire en utilisant les supports pour brochettes ou les fourchettes.
Poser la tige dans les deux logements des supports «**B**», mettre la lèchefrite dans le premier gradin en partant du bas en enfilant la tige dans le trou «**C**» du moteur du tournebroche placé sur la paroi gauche du four.
Le four s'allume, selon les modèles, en effectuant les opérations suivantes:
- presser les boutons (14-15);
- tourner la manette (3);
- presser le bouton (16) et tourner le doseur d'énergie (17).

Préliminaires

Si, au cours du fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, la laisser ouverte le moins possible pour que la température du four ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.
Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes la tenir semi-ouverte (5-6 cm env.) puis l'ouvrir complètement.

Cuissons traditionnelles (statiques)



Position de la manette commutateur sur le symbole

Position de la manette thermostat au choix entre **50** et **250**°C.

Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat. Utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.
Pour une cuisson à point, préchauffer le four à la température préfixée et enfourner quand le voyant s'éteint

Les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.

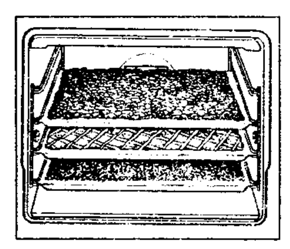
Pour la viande congelée, il est préférable de cuire sans décongeler.
Choisir les températures environ 20°C plus basses et les temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à une cuisson de viande fraîche.
Utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

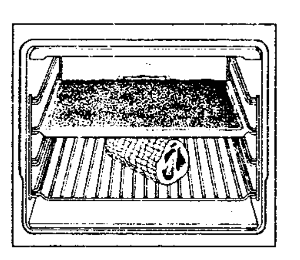
Tableau des cuissons avec four statique

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de de préparations courantes.
Les temps de cuisson des mets à cuire, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité et les goûts du consommateur.

Préparation	Position du gradin-support en partant du bas	Température 0°C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes au four	2 - 3	220 - 240	40'
Viande			
Rôti de veau	2	200 - 220	60' par kg.
Rôti de porc	2	230 - 250	60' par kg.
Poulet	2	200	60 - 65'
Lapin	2	200	90 - 95'
Gigot	1	230 - 250	30' par kg.
Poisson	1 - 2	180 - 250	selon les dimensions
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Desserts			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte brisée	1 - 2	200	15'
Gâteau en couronne	1 - 2	175	35 - 45'
Biscuit de Savoie	1 - 2	160	30 - 50'
Brioches	1 - 2	160 - 180	45'
Tarte aux fruits	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Cuissons à air chaud





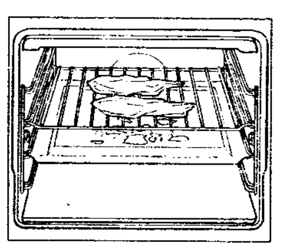
(seulement sur les modèles avec four ventilé, vérifier les symboles sur le bandeau de commandes de l'appareil)

Position manette commutateur sur le symbole 

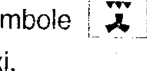
Position manette thermostat au choix entre **50** et **250**°C

Ce système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux.
La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme.
Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
Toutefois pour la pâtisserie très fine, le four peut être préchauffé. On peut cuire en même temps la pâtisserie et des aliments de nature différente (poisson, viande, etc..) sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.
Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.

Cuissons au gril à air chaud



(seulement sur les modèles avec four ventilé, vérifier les symboles sur le bandeau de commandes de votre appareil).

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat **200**°C maxi.
(sur les modèles avec doseur d'énergie (17), positionner aussi la manette sur la valeur désirée).

Ce type de cuisson permet une répartition uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration de la chaleur en profondeur. Idéal pour obtenir des aliments légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La porte du four doit rester fermée.
Important - Durée max. cuisson 60 minutes.

Cuissons au gril Position de la manette commutateur sur le symbole

Position de la manette thermostat sur le symbole

(sur les modèles avec doseur d'énergie (17), positionner aussi la manette sur la valeur désirée).

Ce type de cuisson permet une coloration rapide des aliments. Il est conseillé d'introduire la grille dans le gradin-support le plus approprié (généralement en haut), selon les dimensions des aliments: pour des cuissons brèves, dans le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons longues et des grillades sur des surfaces larges, dans un des gradins inférieurs.
Pour ce genre de cuisson, tenir la porte du four ouverte; appliquer la protection pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.

Tableau des cuissons au gril Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes.
Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et les goûts du consommateur.

Préparation	Position gradin-support en partant du bas	Temps en minutes 1er côté	2e côté
Côte de porc	4	7 - 9'	5 - 7'
Filet de porc	3	9 - 11'	5 - 9'
Filet de boeuf	3	9 - 11'	9 - 11'
Tranches de foie	4	2 - 3'	2 - 3'
Côte de veau	4	7 - 9'	5 - 7'
Poulet coupé en 2	3	9 - 14'	9 - 11'
Saucisses	4	7 - 9'	5 - 6'
Boulettes	4	7 - 9'	5 - 6'
Filet de poisson	4	5 - 6'	3 - 4'
Toast	4	2 - 4'	2 - 3'

Cuissons délicates Appareil avec four statique sur le symbole

Appareil avec four ventilé sur le symbole 

Position de la manette thermostat au choix entre **50** et **250**°C.

Ce type de cuisson est indiqué pour la pâtisserie et surtout pour les tartes avec glaçage et peu de sucre, tartes aux fruits, gâteaux mis dans des formes ou sur la plaque. Il est aussi utilisé, avec d'excellents résultats, pour compléter la cuisson d'aliments dont le dessous n'est pas assez cuit et pour les cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure.
La grille ou la plaque doivent être enfilées dans le premier ou le second gradin-support en partant du bas.

Décongélation (seulement sur les modèles avec four ventilé, vérifier les symboles sur le bandeau de commandes de votre appareil).

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat sur la position 0.

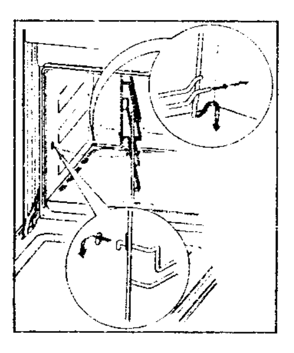
La décongélation rapide des aliments congelés est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure un mouvement de l'air à l'intérieur du four, sans chauffage. Ce système garantit aux produits crus, surgelés ou provenant d'un congélateur normal, une décongélation rapide, sans modification du goût et de l'aspect.

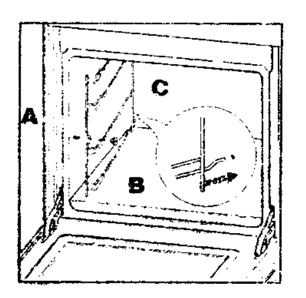
Tableau des cuissons avec four ventilé

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position du gradin-support en partant du bas	Température °C	Temps en minutes
Entrée			
Lasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes au four	2	200 - 220	25 - 30'
Riz créole	2	200 - 230	20 - 25'
Viande rôtie			
Rôti de veau	2	160 - 180	65 - 90'
Rôti de porc	2	160 - 170	70 - 100'
Rôti de boeuf	2	170 - 180	65 - 90'
Filet de boeuf	2	170 - 190	35 - 45'
Agneau	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-beef	2	180 - 190	40 - 45'
Poulet	2	180	70 - 90'
Canard	2	170 - 180	100 - 160'
Dinde	2	160 - 170	160 - 240'
Lapin	2	160 - 170	80 - 100'
Lièvre	2	170 - 180	30 - 50'
Poisson	2 - 3	160 - 180	selon le poids
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Desserts			
Gâteau en couronne	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Tarte aux fruits	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Génoise	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Crème avec biscuits cuiller	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

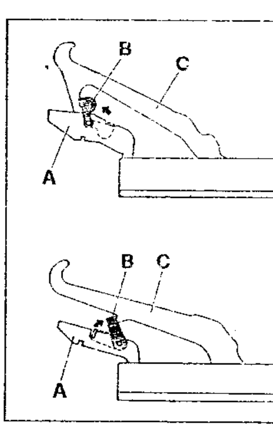






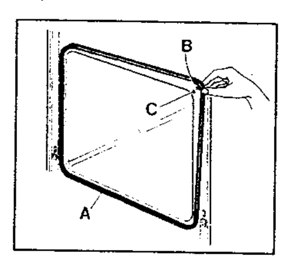
Avant toute opération, débrancher l'appareil.
Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir l'aspect de votre appareil en parfait état pendant longtemps.
Le nettoyage du four, sans panneaux autonettoyants, doit être fait à four éteint, encore tiède et **non pas chaud**, pour que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois puisse s'enlever facilement; de plus, les débordements et les projections grasses ne forment pas encore une croûte dure et consistante.
Enlever la grille, la lèchefrite et les glissières latérales en fil chromé (voir figures).
Nettoyer le four avec un chiffon doux trempé dans une solution d'ammoniaque puis rincer et essuyer.
S'il reste encore des taches ou des salissures, poser sur le fond un chiffon humide imprégné d'ammoniaque, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et du détersif liquide; rincer et essuyer très soigneusement.
Pour l'extérieur, utiliser un chiffon doux, de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

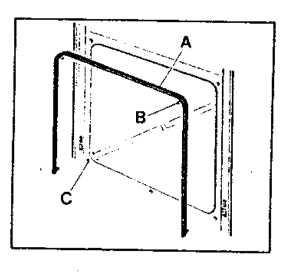
Démontage de la porte



Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte.
Les charnières «**A**» sont munies de deux cavaliers mobiles «**B**» qui, s'ils sont accrochés aux secteurs «**C**» des charnières quand la porte est complètement ouverte, les bloquent. Soulever la porte vers l'extérieur en faisant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte, près des charnières.
Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur logement.
Avant de fermer la porte, **ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B»** qui ont servi à accrocher les deux charnières.

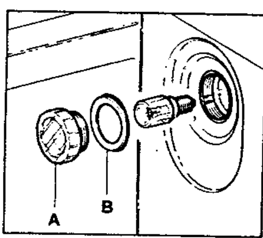
Joint de la porte du four





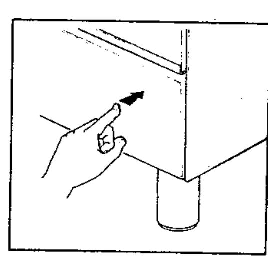
Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte après avoir enlevé la porte du four comme indiqué au chapitre précédent.
Il y a deux types de joints, à trois ou quatre côtés, selon les modèles. Pour les démonter, soulever les languettes «**B**» placées dans les angles (voir figure).
Nettoyer le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits.
Remonter le joint «**A**» en tenant à plat le côté le plus long et enfiler les languettes «**B**» dans les trous «**C**» en commençant par les trous supérieurs.
Lors du montage, tenir le joint parallèle à l'ouverture du four.

Remplacement de l'ampoule



Enlever la protection «**A**» en dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir changé l'ampoule, remonter la protection «**A**».
N'utiliser que des ampoules pour four (T 300°C).

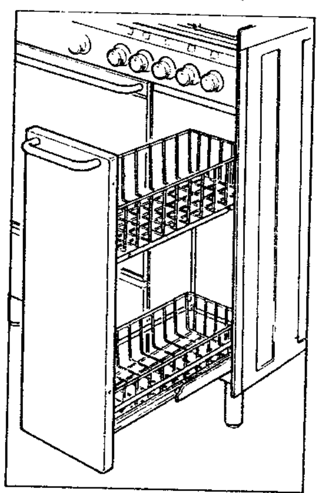
Porte inférieure du tiroir

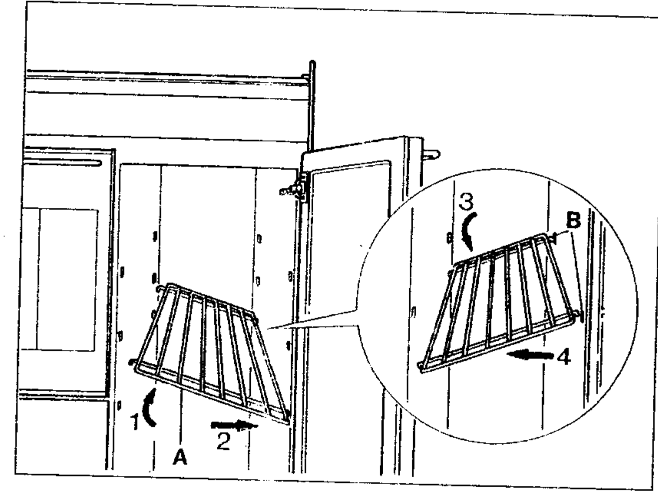


(seulement sur les modèles prévus)
Dans la partie inférieure de l'appareil, sous le four, il y a un tiroir de rangement abattant.
Pour l'ouvrir, appuyer en haut à droite.
Ne jamais y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.

Emplacement latéral

(seulement sur les modèles prévus)
A droite de l'appareil, à côté du four, il y a un emplacement libre qui, selon les modèles, est équipé d'un chariot à paniers ou d'une étagère à grille pouvant être posée à différents niveaux afin de profiter au maximum de l'espace disponible.
Ne jamais y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre.

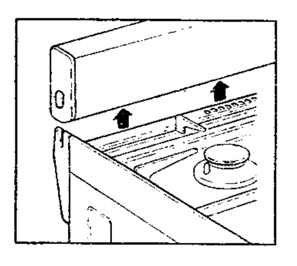




Contrôles

Contrôler périodiquement l'état de conservation et la date limite d'utilisation reportée sur le tuyau flexible de raccordement au gaz. Quand c'est nécessaire, faire remplacer ce tuyau par un professionnel qualifié.
Si l'on relève des anomalies de fonctionnement, faire contrôler l'appareil par un professionnel qualifié.

Dosseret

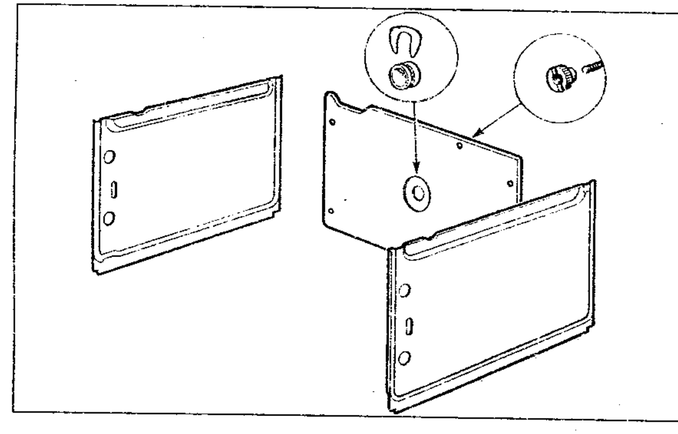


Sur demande, il est possible de monter sur tous les appareils, à la place du couvercle en verre, un dosseret amovible pour faciliter le nettoyage.

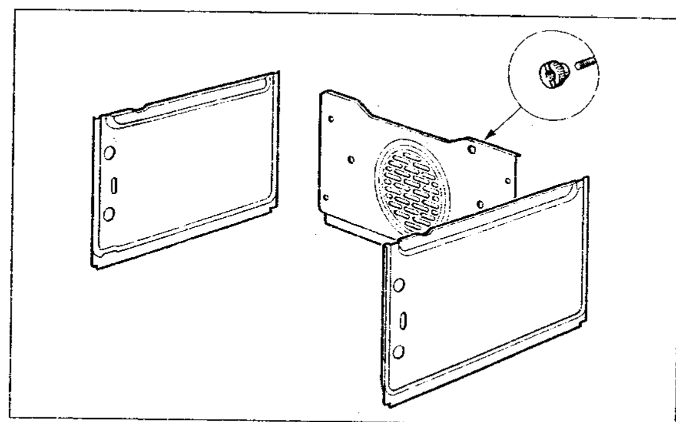
Dimensions et codes:

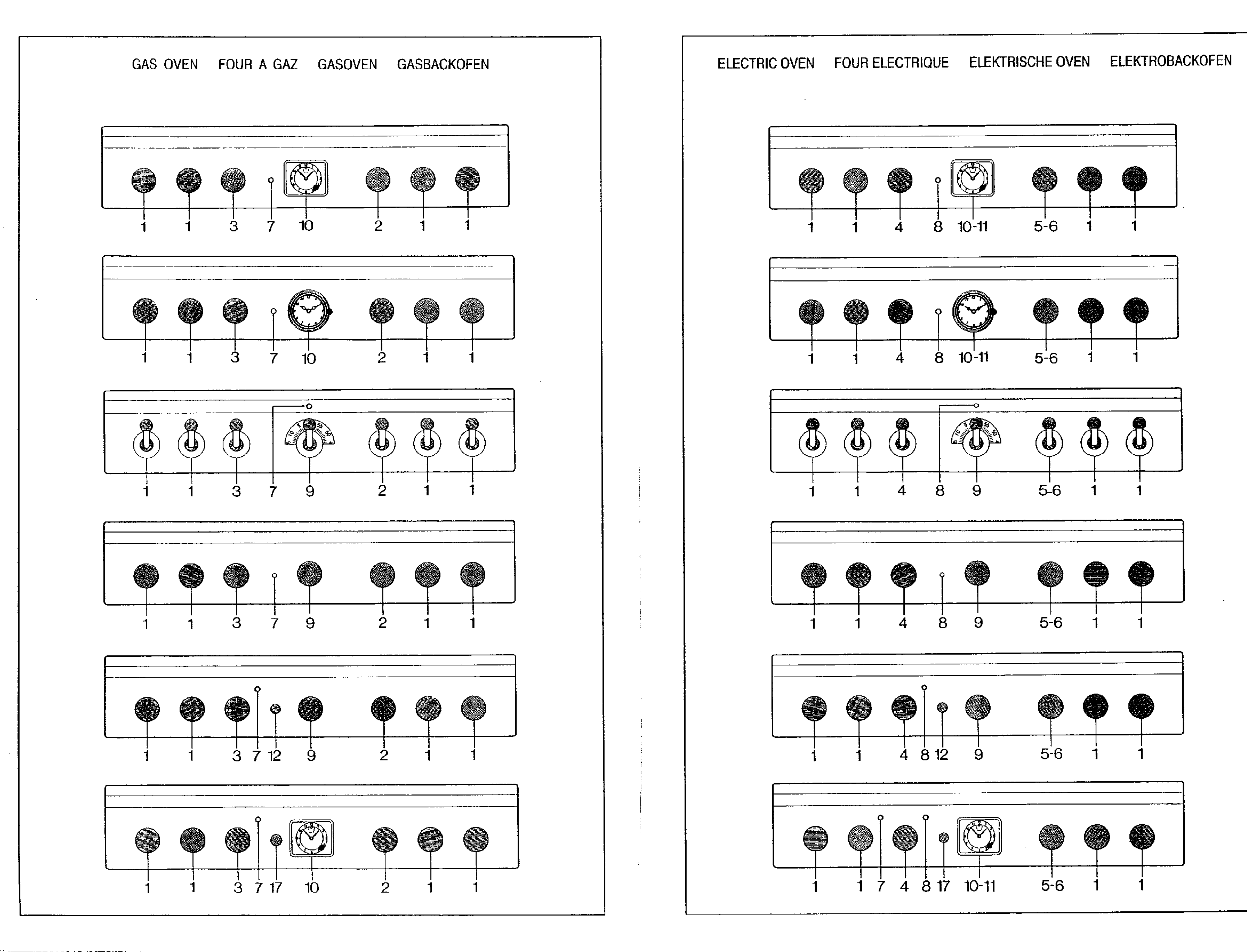
60 x 50	code 3960
60 x 60	code 3960
80 x 50	code 3980

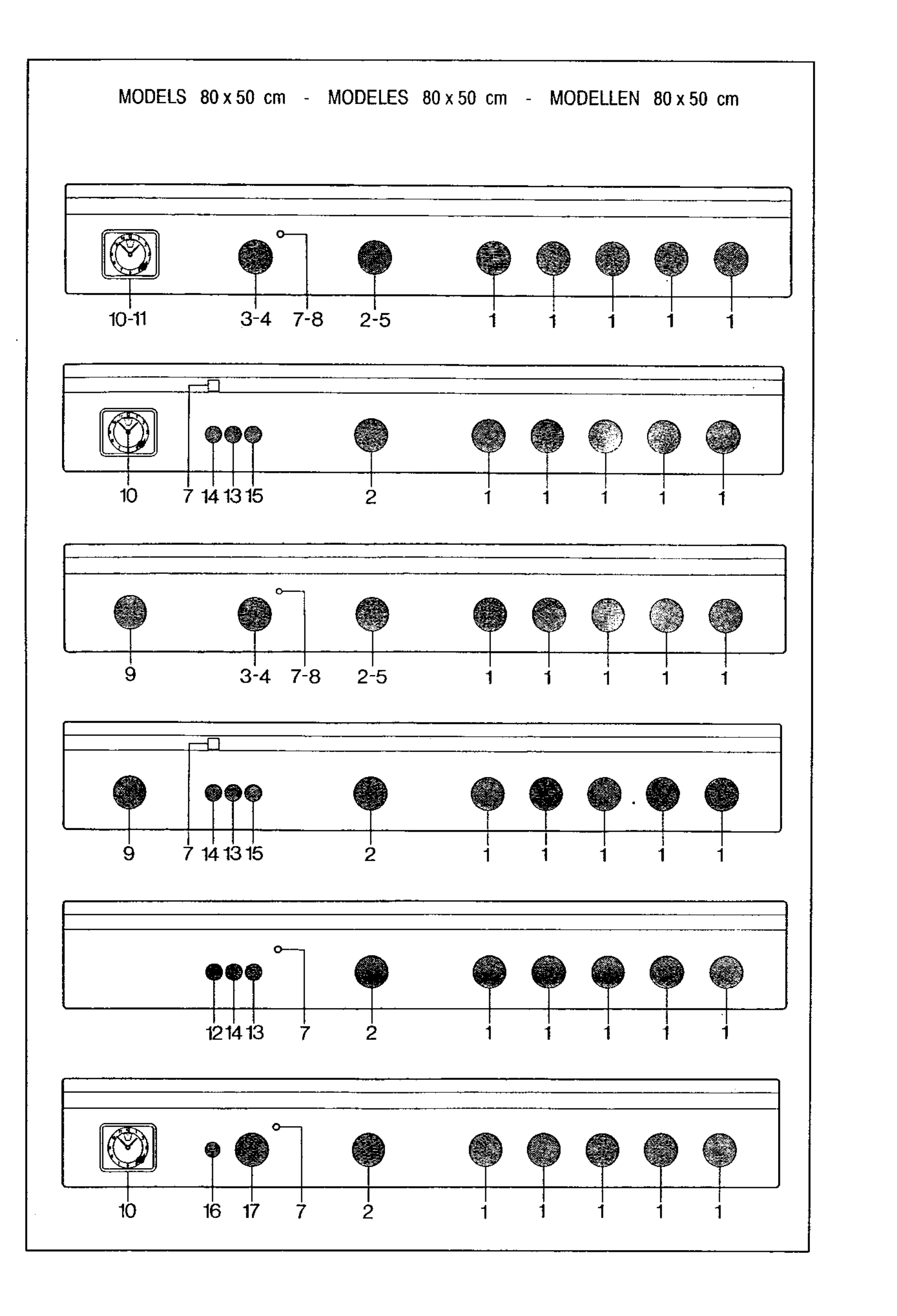
Panneaux autonettoyants four à gaz et électrique statique
code 3761



Panneaux autonettoyants four ventilé
code 3797




GAS OVEN FOUR A GAZ GASOVEN GASBACKOFEN
1 1 3 7 10 2 1 1
1 1 3 7 10 2 1 1
1 1 3 7 9 2 1 1
1 1 3 7 9 2 1 1
1 1 3 7 12 9 2 1 1
1 1 3 7 17 10 2 1 1
ELECTRIC OVEN FOUR ELECTRIQUE ELEKTRISCHE OVEN ELEKTROBACKOFEN
1 1 4 8 10-11 5-6 1 1
1 1 4 8 10-11 5-6 1 1
1 1 4 8 9 5-6 1 1
1 1 4 8 9 5-6 1 1
1 1 4 8 12 9 5-6 1 1
1 1 7 4 8 17 10-11 5-6 1 1


MODELS 80 x 50 cm - MODELES 80 x 50 cm - MODELLEN 80 x 50 cm
10-11
3-4
7-8
2-5
1
10
7
14
13
15
2
9
12
16
17